

Certificat d'Aptitude Professionnelle

PÂTISSIER

EP2 - Fabrication de pâtisseries

Vous devez obligatoirement restituer au jury l'intégralité du sujet à la fin de l'épreuve.

SUJET

1^{ère} partie : écrit (30 min)	
Phase écrite : compléter l'organigramme d'ordonnancement des étapes de fabrication et estimation du temps (<i>document 1 page 7</i>)	10 points
2^{ème} partie : pratique (6h30)	
Phase de fabrication : réaliser et présenter dans le temps imparti les 4 fabrications suivantes (6h)	130 points
<ul style="list-style-type: none"> ➤ un entremets pour 6 personnes (Ø 20 cm) : Poirier, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : Le carnaval de Rio ➤ une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : Tarte au citron meringuée ➤ une fabrication à base de pâte à choux : 16 salambos ➤ une production de viennoiseries : 8 brioches à tête individuelles et 2 brioches Nanterre 	
Phase d'évaluation orale : répondre oralement aux questions liées aux fabrications réalisées sur la technologie de la pâtisserie et les sciences de l'alimentation (2 x 15 min)	40 points
Phase de présentation artistique	20 points
Phase de présentation commerciale et de dégustation	20 points
Total	220 points

Votre cahier de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication) est autorisé.

Vous devez respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre de la réalisation des fabrications de pâtisseries.

Votre travail écrit doit être soigné.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 1 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 9	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

L'épreuve se compose :

- **d'une phase écrite** de 30 minutes maximum,
- **d'une phase pratique** de 6h30 maximum, **dont une phase orale** d'évaluation en technologie de la pâtisserie et sciences de l'alimentation (2 fois 15 minutes maximum), à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury.

Une pause-déjeuner de 30 minutes, laissée à l'appréciation des membres du jury, n'est pas comprise dans le temps de fabrication et sera précisée en début d'épreuve.

Commande

- un entremets pour 6 personnes (Ø 20 cm) : **Poirier**, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : **Le carnaval de Rio**
- une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : **Tarte au citron meringuée**
- une fabrication à base de pâte à choux : **16 salambos**
- une production de viennoiseries : **8 brioches à tête individuelles et 2 brioches Nanterre**

À l'issue de l'épreuve, les fabrications seront **disposées directement sur le plan de travail, propre et vide, sans aucun autre élément ou support de présentation** et seront évaluées en termes de présentation et de dégustation.

1^{ère} PHASE : ORGANISATION ÉCRITE (durée : 30 minutes maximum)

Vous disposez de la commande ci-dessus, de 4 fiches techniques (annexes 1, 2, 3 et 4) et de l'organigramme (document 1). Vous devez :

- **Compléter l'organigramme (document 1) en planifiant vos 4 fabrications dans le temps imparti (6h) et en estimant le temps de réalisation de chaque étape de fabrication.**

2^{ème} PHASE : FABRICATION (durée : 6h maximum)

Vous disposez des 4 fiches techniques (annexes 1, 2, 3 et 4) et de l'organigramme complété précédemment (document 1). Vous devez :

- **Réaliser et présenter dans le temps imparti les 4 fabrications de la commande.**

3^{ème} PHASE : ÉVALUATION ORALE (durée : 30 minutes maximum)

Les deux évaluations orales seront réalisées au cours de la phase de fabrication, d'une durée maximale de 15 minutes chacune, et à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat.

4^{ème} PHASE : PRÉSENTATION ARTISTIQUE

À l'issue des fabrications, à l'emplacement du poste de travail et sans matériel supplémentaire, la présentation des 4 fabrications du sujet sera évaluée par un jury composé d'un enseignant d'arts appliqués et d'un enseignant de la discipline professionnelle ou d'un professionnel pâtissier.

5^{ème} PHASE : PRÉSENTATION COMMERCIALE ET DÉGUSTATION

Après la phase de présentation, les 4 fabrications seront dégustées et analysées par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier.

Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 2 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 9	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Poirier (Ø 20 cm)		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Génoise aux amandes</u> Farine T55 120 g Beurre fondu 50 g Œuf 200 g Sucre 80 g Poudre d'amandes 40 g</p> <p><u>Crème mousseline vanille</u> Lait 300 g Jaune d'œuf 60 g Sucre 60 g Poudre à crème 30 g Beurre 150 g Vanille ½ gousse</p> <p><u>Garniture</u> Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Poire au sirop 150 g Eau de vie de poire 20 g</p> <p><u>Finition</u> Poire au sirop 100 g Pâte d'amandes 100 g Colorants QS Couverture (noir, lacté, ivoire) 300 g Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 50 g Amandes effilées 150 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> la génoise</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème mousseline</p> <p><u>PUNCHER</u> avec le sirop fourni par le centre</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets en cercle de Ø 20 cm sur 4,5 cm de hauteur</p> <p><u>FINITION</u> Recouvrir le dessus de l'entremets avec la pâte d'amandes Masquer les bords et appliquer les amandes effilées</p> <p><u>DÉCOR</u> libre selon le thème du sujet</p> <p>À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor.</p> <p>Une inscription au cornet est demandée.</p>

Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 9

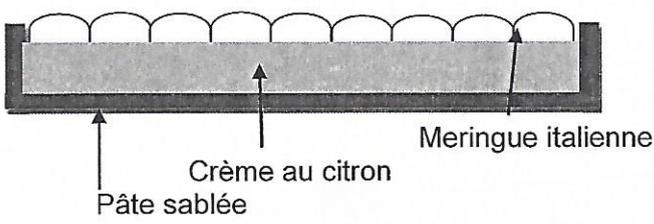
Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11

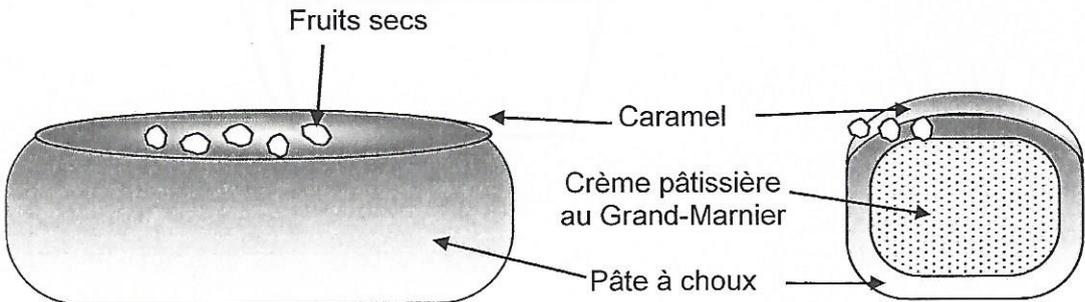
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte au citron meringuée (Ø 22 cm)		
Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><u>Pâte sablée d'amandes</u> Farine T55 200 g Beurre 120 g Sel 3 g Sucre glace 80 g Poudre d'amandes 20 g Œuf 40 g</p> <p><u>Crème citron</u> Jus de citron 75 g Œuf 200 g Sucre 125 g Beurre 125 g Poudre à crème 10 g</p> <p><u>Meringue italienne</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre 240 g Eau 80 g</p>	<p>200 g</p> <p>120 g</p> <p>3 g</p> <p>80 g</p> <p>20 g</p> <p>40 g</p> <p>75 g</p> <p>200 g</p> <p>125 g</p> <p>125 g</p> <p>10 g</p> <p>120 g</p> <p>240 g</p> <p>80 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte sablée d'amandes</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> (cercle de Ø 22 cm)</p> <p><u>CUIRE A BLANC</u></p> <p><u>RÉALISER LA CRÈME AU CITRON</u> (même procédé que pour une crème pâtissière)</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>GARNIR LE FOND</u></p> <p><u>RÉALISER LA MERINGUE ITALIENNE</u></p> <p><u>DRESSER</u> à la poche pour la finition</p> <p><u>COLORER</u></p>
 <p style="text-align: center;">Pâte sablée Crème au citron Meringue italienne</p>		

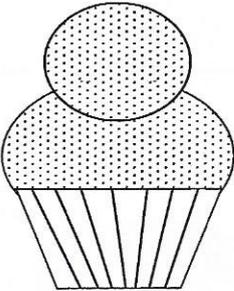
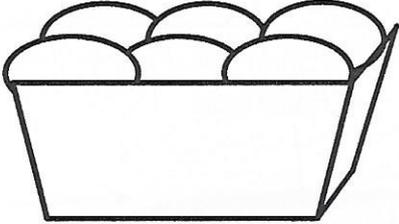
Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 9	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 salambos		
Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><u>Pâte à choux</u> Eau 125 g Lait 125 g Sel 3 g Beurre 100 g Farine T55 150 g Œuf 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière</u> Lait 1000 g Sucre 200 g Œuf 200 g Poudre à crème 90 g Beurre 80 g Grand-Marnier 30 g</p> <p><u>Sucre cuit</u> Sucre 400 g Eau 120 g Sirop de glucose 140 g</p> <p><u>Finition</u> Œuf (dorure) 50 g Pistaches hachées 30 g Amandes effilées 30 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>DRESSER</u> 16 salambos</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière</p> <p><u>REFROIDIR</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>PARFUMER</u></p> <p><u>GARNIR</u></p> <p><u>CUIRE</u> le sucre au caramel</p> <p><u>GLACER</u> les salambos</p> <p><u>RÉSERVER</u></p>	
 <p>The diagram illustrates the structure of a salambo. It consists of a base of choux pastry (Pâte à choux) which is filled with Grand-Marnier custard (Crème pâtissière au Grand-Marnier). The top is covered with a layer of caramel and garnished with dried fruits (Fruits secs).</p>		

Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 9	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE**

8 brioches à tête individuelles et 2 brioches Nanterre		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte à brioche</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 20 g Œuf 300 g Beurre 250 g <u>Dorure</u> Œuf 100 g		<u>RÉALISER</u> la pâte à brioche <u>POINTER</u> <u>ROMPRE</u> <u>RÉSERVER</u> <u>DÉTAILLER</u> 2 brioches Nanterre de 300 g et 8 brioches à tête de 65 g <u>FAÇONNER</u> <u>APPRÊTER</u> <u>DORER</u> <u>CUIRE</u> <u>RÉSERVER</u>
		
Brioche à tête		Brioche Nanterre

Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 9	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

Centre d'examen : Date :

N° candidat :

DOCUMENT 1 (à compléter)

Sur l'organigramme ci-dessous, les candidats positionnent :

- la pause de 30 min obligatoire, précisée par les membres du jury en début d'épreuve (le candidat doit hachurer les cases correspondantes),
- les étapes relatives à la fabrication des 4 préparations (6 h).

Ni l'oral (2 fois 15 min), ni la phase écrite (30 min) ne doivent figurer sur l'organigramme.

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS					
Heure	Horaire par 30 min	ENTREMETS	TARTE	FABRICATION à base de pâte à choux	VIENNOISERIE
1 heure					
2 heures					
3 heures					
4 heures					
5 heures					
6 heures					
6 h 30					

Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 7 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 9	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11